

# Estate in Portofino



## Carpaccio di Polpo

Oktopus-Carpaccio mit Rosa-Pfeffer, Rucola, getrocknete Tomaten  
26.-

## Tagliolini con burro agli Agrumi con Tartar di Tonno

Tagliolini mit Zitrusbutter und Thuna-Tatar  
44.-

## Pagro al Cartoccio

Doradenfilet, Kirschtomaten, Oliven, Rosa-Pfeffer  
47.-

Buon Appetito

# Antipasti Portofino

---

## Insalata Portofino

Grüner Salat, Zucchetti, Karotten, Tomaten, Pinienkerne  
12.-

## Insalata di Finocchi e Arance

Fenchel, Orange, weisser Chicorée, Pinienkerne, Granatapfel  
15.-

## Pepata di Cozze

Miesmuscheln im Sud, Knoblauch, Peterli, Weisswein, Tomaten  
19.-/28.-

## Bruschetta Classica

Frisch geröstetes Parisette, Tomate, Basilikum  
15.-

## Caprese con Mozzarella di Bufalo

Tomaten, Mozzarella di Bufalo, Basilikum, Oregano  
18.-/26.-

## Supermisto Classico (2 Personen)

Handgeschnittenes Rindstatar mit Olivenöl, Pistazien, Zitronenzesten und Wachtelei,  
Handgeschnittenes Bisonstatar mit Zitronen-Olivenöl und mildem Trüffel  
Handgeschnittenes Thunatartar mit Sesam, Zitrone, grillierte Ananas und Teryaki  
Handgeschnittenes Doradentatar mit Limettenzesten, Schnittlauch, Minze und Fingerlimette  
68.-

Buon Appetito

# Pasta Fresca



## Linguine dello Chef

Linguine, Rahm, Vodka, Tomaten, Basilikum

26.-

## Tagliatelle con Strisce di Manzo

Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Tomate, Rucola, Peperoncino

35.-

## Penne All'Arrabbiata

Penne, Tomatensauce, Peperoncino, Petersilie

23.-

## Tagliolini con Cozze e N`Duja

Tagliolini mit Miesmuscheln und N`Duja

34.-

## Ravioli Ripieni di Ricotta e Limone

Zitronen-Ravioli mit Thymian-Rahmsauce

36.-

Buon Appetito

# Secondi Piatti



## Tagliata del Capo

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Pistazien-Kräuter Kruste und Gemüse  
53.-

## Bisonte 200g

Bisonentrecôte  
65.-

## Fegato alla Veneziana

Frische Kalbsleber mit Zwiebel, Salbei und Butter  
47.-

## Scaloppine di Vitello al Limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
49.-

## Tonno al Sesamo

Thuna-Steak im Sesammantel  
53.-

## Branzino Portofino

Wolfsbarschfilet Ligurische Art mit Oliven, Tomaten, Oregano und Pinienkernen  
45.-

## Sogliola alla griglia

Seezunge grilliert mit Gemüse  
56.-

Beilagen: Risotto, Rosmarinkartoffeln, Hausgemachte Pasta, Polenta, Gemüse

Buon Appetito